

Getreu nach unserem Motto:
„In der Region-für die Region“

bieten wir Ihnen eine Vielzahl von heimischen Gewächsen an. Unser Angebot beginnt mit klassischen Schoppenweinen und reicht bis hin zu den absoluten Spitzengewächsen von Franken´s besten Lagen und Winzern.

Für Liebhaber von internationalen Weinen haben wir ebenfalls eine kleine Auswahl im hinteren Bereich der Weinkarte bereitgestellt

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl des richtigen Tropfens behilflich!



Es soll der gute Frankenwein
beim Essen uns Begleiter sein.
Man braucht nicht lang, bis man entdeckt,
dass so das Essen besser schmeckt!

Franken Weißweine 0,2L

010	2020er	Silvaner trocken Weingut Hans Wirsching Mild, spritzig, fruchtig mit Geschmack nach grünem Apfel Empfehlung: zu Spargel, Fisch, Meeresfrüchten und Huhn	7,00
011	2020er	Riesling trocken Weingut Bürgerspital Würzburg Fruchtig, frischer, säurehaltiger Wein mit Pfirsicharomen Empfehlung: zu Spargel, Kalb, Fisch, Schalentieren und Geflügel	7,50
012	2020er	Steren trocken Weißweincuvée aus Weißburgunder und Grauburgunder Weingut Bürgerspital Würzburg trocken, frisch und fruchtig Empfehlung: zu Fisch und hellem Fleisch mit Kräutersoße Pastagerichte mit heller Soße	9,00
013	2020er	Bacchus halbtrocken Weingut Horst Sauer intensive Fruchtaromen von Johannisbeere, Hollunderblüten und Hauch von Sternfrucht Empfehlung: zu Salaten, Vorspeisen und Gerichten mit asiatischer Note	7,00

Franken Roséwein 0,2L

014 2019er *Rotling* 7,50
 halbtrocken
 Weingut Juliusspital
 Cuvée aus Domina, Müller Thurgau und Riesling
 Die Früchte des Sommers wie Erdbeeren und Johannisbeeren
 harmonisch durch ein ausgewogenes Süß-Säure-Verhältnis.
 Empfehlung: zu Vorspeisen, Salaten, Fisch, hellem Fleisch,
 gebratenem Kalb, Kaninchen und asiatischen Speisen

Rotweine 0,2L

015 2019er *Spätburgunder* 7,50
 trocken
 Weingut Max Müller
 Duft nach Kirschen und dunklen Waldfrüchten
 Empfehlung: zu Wild, Wildgeflügel, Lamm
 Ente und Gans

016 2019er *Schwarzriesling* 8,00
 trocken
 Weingut Juliusspital
 Duft nach Kirsche und Johannisbeeren
 Empfehlung: zu Steaks, Wildgerichten
 gebratenem Geflügel, gegrillten Fisch und milden Käse

017 2019er *Primitivo Doppio Passo* 10,00
 Weingut Salento
 kräftig nach schwarzen Beeren und reifen Kirschen
 Empfehlung: zu Steaks, Wild, und Lamm
 und kräftigen Käse

Franken Weißweine 0,75 L

- | | | | |
|-----|--------|--|-------|
| 100 | 2020er | Eschermdorfer Bacchus Spätlese halbtrocken
Weingut Horst Sauer
Verführt mit seinem Duft nach Holunderblüte, sehr fruchtig, saftig und süffig mit einem wunderbar ausgewogenen Verhältnis von Süße und Säure, im Mund cremig weich, im Gaumen stabil und die Geschmacksknospen werden angeregt.
Empfehlung: zu gebratenem hellem Fleisch wie Geflügel oder zu asiatischen süß-sauren Gerichten | 32,00 |
| 101 | 2021er | Scheurebe halbtrocken
Weingut Würzburg Juliusspital
fruchtig & frisch. Duft nach Ananas und Stachelbeere
Empfehlung: zu frischen Salaten, Geflügel und Gerichten mit Safran und Curry | 32,00 |
| 102 | 2020er | Silvaner trocken
Weingut Hans Wirsching, Iphofen
klassischer Silvaner, Duft nach reifen Birnen
Empfehlung: zu Cremesuppen und Pilzgerichten, hellem Fleisch, hellem Geflügel und pochierten Fischgerichten | 31,00 |
| 103 | 2018er | Iphöfer Julius-Echter-Berg
Silvaner Großes Gewächs
Weingut Hans Wirsching
Kräuterwürzig, mit großer Klarheit, Frische und dabei richtig viel Substanz. Mit das Beste aus dem Hause Wirsching
Empfehlung: zu Fisch, Meeresfrüchten, hellem Geflügel und Lamm | 62,00 |
| 104 | 2020er | Würzburger Stein
Riesling trocken
VDP. Erste Lage
Weingut Bürgerspital Würzburg Frankenweinmedaille in Gold
Feines Bukett von Pfirsich, komplex, mineralisch
Empfehlung: zu Kalb, hellem Geflügel gegrillten und pochierten Fischgerichten sowie Austern | 41,00 |

Franken Weißweine 0,75 L

- | | | | |
|-----|--------|---|-------|
| 105 | 2019er | Jphöfer Julius Echter Berg
Riesling Spätlese trocken
"Großes Gewächs"
Bestes aus dem Weingut Wirsching
atemberaubend intensive kräutrige Frucht mit Bergamotte und Mirabelle
Empfehlung: zu feinsten Fischgerichten, Krustentieren
Poularde und Kalb | 58,00 |
| 106 | 2020er | Würzburger Stein
Weisser Burgunder trocken
VDP. Erste Lage
Weingut Juliusspital Frankenweinmedaille in Gold
Exotische Frucht nuances, viel Tiefe und Nachhalt
Empfehlung: zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalb-und Poularde | 44,00 |
| 107 | 2020er | Steren
Weißweincuvée aus Weißburgunder und Grauburgunder
Weingut Bürgerspital zum hl. Geist, Würzburg
trocken, frisch und fruchtig
Empfehlung: zu Fisch und hellem Fleisch mit Kräutersoßen
und Pasta mit heller Soße | 31,00 |
| 108 | 2020er | Würzburger Pfaffenberg
Grauer Burgunder trocken
VDP. Erste Lage
Weingut Bürgerspital Frankenweinmedaille in Gold
Duft von Kernobst, feine Nuancen
Empfehlung: zu Schalentiere, Fisch oder Pasta
und hellem Geflügel | 42,00 |

Franken Rotling 0,75 L

- | | | | |
|-----|--------|---|-------|
| 200 | 2019er | FUST Hellrot
Rotling trocken
Weingut Horst Sauer, Gutsabfüllung
Die Früchte des Sommers wie Erdbeeren, Himbeeren,
Johannisbeeren und süßen Granbeerris strömen in die Nase.
Im Mund harmonisch durch ein ausgewogenes Süß-Säure Verhältnis.
Empfehlung: zu Fisch, hellem Fleisch, gebratenem Kalb, Kaninchen,
asiatischen Speisen und Salaten | 31,20 |
|-----|--------|---|-------|

Franken Rotweine 0,75 L

- | | | | |
|-----|--------|---|-------|
| 301 | 2019er | Schloss Castell
Domina trocken
Fürstlich Castell'sches Domänenamt
tiefes Rot, intensive Kirscharomen, kraftvolle Tanninstruktur
Empfehlung: diese kräftige Variante passt zu Steaks, Gänsebraten, Lamm, Wild und Wildgeflügel | 35,00 |
| 302 | 2018er | Rondos
Weingut Wirsching
Koweincuvée aus Spätburgunder, Dornfelder und Domina
feines Bukett, weich
Empfehlung: zu Wild, Rind, Braten mit kräftigen Soßen, Ente und Gans | 35,00 |
| 303 | 2019er | Bürgstadter Spätburgunder
Weingut Paul Fürst
Tuft nach Rosenblätter, Veilchen, Herzkirschen und Erdbeeren
Im Geschmack feine Tanine.
Beachtliche Länge und Feinheit im Abgang
Empfehlung: zu Steaks, Lamm, Wild und Wildgeflügel, Ente, Gans und kräftigen Käse | 45,00 |
| 304 | 2018er | Klingenberger Spätburgunder
Weingut Paul Fürst
Feiner Duft nach Waldbeeren, Sauerkirschen und Gewürzen
Klare Frucht mit Würzigen Noten
Das Finish ist dicht und hält lange an
Empfehlung: zu feinen Wildgerichten wie Reh, Hase, Wildgeflügel oder gegrillten dunklen Fleisch und kräftigen Käse | 50,00 |

Italien Rotweine

403	2016er	Dolcetto d'Alba Piemont Weingut Giacomo Fenocchio	38,00
404	2020er	Primitivo Doppio Passo Apulien Weingut Salento	35,00
405	2013er	Peperino Toskana Teruzzi & Puthod	35,00
406	2015er	Amarone Valpolicella Classico Weingut Vantini	48,00

Frankreich Rotweine

406	2017er	Syrah Languedoc-Roussillon Les Jamelles	36,00
407	2008er	Aloxe-Corton Bourgogne Antonin Rodet	65,50
408	2016er	Barreyses, cru bourgeois Haut Medoc Bordeaux Chateau Barreyses	58,00
409	2010er	Château Pierrail Bordeaux Superieur	66,00

Spanien Rotweine

410	2008er	Marqués de Castilla Reserva La Mancha	36,00
411	2016er	Marqués de Murrieta Reserva, Rioja	42,00

Fränkische Obstbrände

Obstbrand, Williamsbirne, Waldhimbeergeist, Mirabelle, Kirsch, Zwetschge, Schlehe und Haselnuss	2 cl	4,50
---	------	------

Edelbrände

Alfred Wecklein

Apfeledelbrand	2 cl	5,00
Quittenbrand	2 cl	6,00
Obstbrand	2 cl	5,00

Weisel's feine Spirituosen

Waldbrombeere	2 cl	5,00
Waldhimbeere	2 cl	5,00
Willibald	2 cl	5,00
Schlehe	2 cl	5,00
Haselnuss	2 cl	6,00
Walnuss	2 cl	6,00
Wildkirsche	2 cl	7,00

Morand

Williamine von Morand	2cl	8,00
-----------------------	-----	------

Aquavit

Jubiläums Akvavit		4,00
Linie Aquavit		4,00

Grappa

<i>Grappa Bianco</i>	2 cl	5,00
<i>Nonino Bianco</i>	2 cl	7,00

Calvados

<i>Papidoux Fine</i>	2 cl	5,00
<i>Papidoux VSOP</i>	2 cl	6,00

Brandy

<i>Carlos J</i>	2 cl	6,00
-----------------	------	------

Cognac

<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	2 cl	5,00
<i>Hennessy V.S.</i>	2 cl	5,00

Whisky

<i>Ballantine's Blended Scotch Whisky</i>	2 cl	5,00
<i>Glenmorangie Highland Single Malt Scotch Whisky</i>	2 cl	6,00
<i>Speyburn 16 Years Single Malt Scotch Whisky</i>	2 cl	7,00
<i>Amrut Indian Peated Cask Strength Single Malt Whisky</i>	2cl	10,00